

# Il lusso di Lily of the Valley design, alta cucina e wellness

Micaela Zucconi

Da questo resort 5 stelle la vista spazia sul mare della Costa Azzurra. Firmato dal designer Philippe Starck, è immerso in un trionfo di piante mediterranee e garantisce privacy e relax. La cucina di Vincent Maillard dall'orto al piatto



Lily of the Valley porta la firma del celebre architetto e designer Philippe Starck che per la struttura di Saint Tropez si è ispirato ai giardini pensili di Babilonia, alle abbazie provenzali e allo stile delle ville californiane. Un mix che si è tradotto con parole come natura, sobrietà e confort interpretati in modo contemporaneo senza rinunciare a un tocco di colore

**L** intramontabile attrazione per il Sud della Francia ci conduce sulle colline di Le Croix Valmer, a mezz'ora da Saint-Tropez. Immerso in una riserva naturale (Domaine des Cap Lardier), alto sul mare, il resort *Lily of the Valley*, wellness boutique hotel a cinque stelle, è un'oasi che corrisponde bene al concetto, già sfruttato ma sempre valido, di lusso, calma e voluttà. Aperto tutto l'anno, è una retreat perfetta, da raggiungere dall'Italia in aereo, più quasi due ore di auto: un viaggio, però con premio finale. Qui tutto, a parte ciò che attiene al regno gastronomico, porta la firma dell'illustre architetto e designer francese Philippe Starck (molto amico del proprietario dell'hotel), che insieme alla figlia Ara, artista spesso in duo con il padre nel mondo dell'hotellerie, non ha tralasciato il minimo dettaglio. L'ispirazione lo ha portato indietro nel tempo, ai giardini pensili di Babilonia, alle abbazie provenzali e allo stile delle ville californiane. Tradotto: integrazione nella natura, sobrietà e confort, interpretati con sprint contemporaneo e qualche pennellata di colore.

Le 52 diverse sistemazioni, dagli arredi tutti diversi, casette con terrazze, giardini profumati, piscine private (le suite) garantiscono una privacy assoluta. Starck lo definisce un "villaggio dove tutto

si integra in perfetta armonia". Un mix tra fuori e dentro dove in tutte le aree sono stati utilizzati soprattutto legni locali, marmo lucido, cemento a vista e pelle naturale, palette terrose, vasi e ceramiche a profusione, oggetti di artigianato, libri d'arte e paralumi che non ci si aspetterebbe, con quel tanto di leziosità che però non guasta. Più tappeti e cuscini, pareti con motivi decorativi elaborati da Ara. La proprietà comprende l'esclusiva villa W, a poca distanza dall'hotel: 1.500 metri quadrati che conservano le linee moderniste di metà del secolo scorso, con grandi vetrate a tutta altezza e volumi leggeri, cui Starck ha rimesso mano nel 2022. All'interno, pezzi di design di Franz Hansen e Charles & Ray Eames.

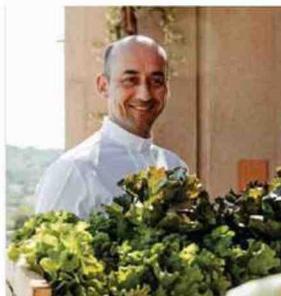
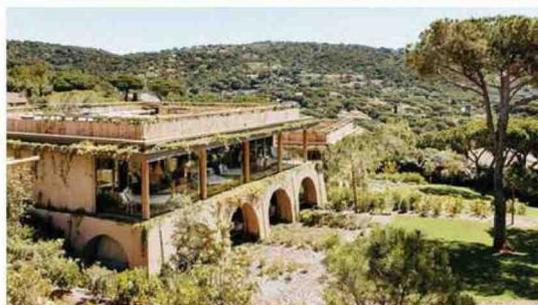
Oltre a godere del mare della Costa Azzurra (la spiaggia di Plage de Gigaro si può raggiungere anche a piedi, oppure con le navette dell'hotel, e si può contare su una piccola area con Beach Club e ristorante), il pezzo forte del resort è il centro benessere di 2 mila metri quadrati, con programmi di "remise en forme" punto di vista nutrizionale compreso, ma con possibilità di benessere e fitness per ogni esigenza (le palestre, con ottimi istruttori, lavorano tutto l'anno persino con clienti fissi del posto). In una combinazione virtuosa tra sport (anche acquatici),



cucina leggera e trattamenti. Con contorno di saune, bagni turchi, docce di neve e molto altro, più una piscina di 25 metri. Il nuovo programma "Better Aging" è perfetto poi per chi vuole rallentare gli effetti dell'invecchiamento in quattro, sette, dieci o quattordici giorni, con un protocollo su misura e strumenti di valutazione tecnologici.

Per chi, invece, delle diete non si cura, oltre ai piatti del Detox Wellness Menu (con molti piatti vegani e vegetariani) i quattro ristoranti offrono menu meno restrittivi e più gourmand. Sono affidati allo chef Vincent Maillard, appassionato di cucina fin dall'adolescenza, allievo dei grandi maestri come Alain Ducasse e Guy Savoy, molto attento ai prodotti stagionali e regionali e votato a una gamma di ingredienti eccezionali e sapori autentici. Il suo motto è dall'orto al piatto e attraverso le sue creazioni passa la storia delle donne e degli uomini suoi fornitori di fiducia, con prodotti di terra e di mare. Il ristorante *Vista*, terrazza alta sul mare, come una plancia di transatlantico, un'altra piscina e il bar, è il posto ideale per il pranzo o per un aperitivo e cena al tramonto, con l'eleganza di una cucina che alterna ingredienti semplici, ad esempio i piselli in purea, con borragine, e l'opulenta aggiunta di caviale oscietra. Oppure Spalla di agnello di Sisteron brasata alla santoreggia o Bigné al cioccolato e nocciole del Piemonte. *Le Brigantine*, sulla spiaggia, è gettonato per la sua cucina mediterranea con tocchi molto italiani dalla Sicilia ai laghi, famoso pure per le sue pizze (sono deliziose). A questi si aggiungono *Pépé*, per un lunch veloce al Beach Club, e la *Club House*, aperta durante il giorno al Centro Benessere, per snack, pasti veloci e leggeri tra i trattamenti, con smoothie ricchi di proteine, insalate salutari o per un tè.

Lalbergo fa parte di The Leading Hotels of the World.



Il cinque stelle della Costa Azzurra comprende anche quattro ristoranti affidati alle cure dello chef Vincent Maillard che ha lavorato con Ducasse e Savoy. Il motto dello chef è "dall'orto al piatto" e per questo le sue proposte seguono l'andamento delle stagioni con i prodotti della regione. Il ristorante *Vista* gode di una terrazza sul mare perfetta per gli aperitivi o cene davanti al tramonto. Il *Brigantine*, il ristorante sulla spiaggia, propone un'ottima cucina mediterranea

#### Lily of the Valley

Colline Saint-Michel  
Quartier de Gigaro  
83420 La Croix Valmer  
Saint Tropez (Francia)  
lilyofthevalley.com

